

L'AQUILA, DA LUNEDI' IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

13 Gennaio 2018



L'AQUILA - Con i primi rudimenti sulla figura del sommelier e gli obiettivi sulla preparazione, inizierà lunedì 15 gennaio, alle ore 19, nella sala conferenze dell'hotel Castello, il corso per sommelier della Fondazione Italiana.

A darne notizia è il presidente della delegazione Abruzzo centrale, Antonello Moscardi.

“Finalmente la Fondazione inizierà a formare sommelier anche all'Aquila - dice - Siamo soddisfatti della risposta e dell'interesse mostrato dalla città, segno di come la cultura del bere di qualità e dell'enogastronomia stia crescendo. L'obiettivo è quello di educare all'assaggio, all'abbinamento, con consapevolezza della provenienza e delle modalità d'uso dei nostri prodotti”.

Il corso, diretto da Emanuele Scipioni e che in questa prima lezione prevede l'intervento della docente Sara Tosti, coinvolgerà professionisti della sommellerie più blasonati d'Italia. La seconda lezione, su vitivinicoltura, si terrà giovedì 18 gennaio. Il calendario di questa prima fase terminerà in aprile. Le iscrizioni sono ancora aperte.

Il progetto del corso di Qualificazione Professionale per Sommelier è nato 52 anni fa ed è stato adeguato negli ultimi anni affinché diventasse un importante strumento di lavoro e conoscenza. Il programma è suddiviso in tre parti. Al termine si acquisisce la qualifica di Sommelier. Molti docenti sono volti noti di trasmissioni enogastronomiche televisive.

Questi i numeri: 52 lezioni teoriche e pratiche, 160 etichette in degustazione di vini dall'Italia e dal mondo, 17 lezioni di abbinamento cibo-vino, 2 cene tecniche, 1 visita in azienda, 5 libri di testo e altro materiale didattico, 6 calici e altro materiale tecnico, 2 attestati (nazionale e internazionale).

Per informazioni e adesioni si può scrivere a fondazionesommelier.abruzzocen@gmail.com o chiamare al 331-5452500.